

## 33 パルマ (イタリア)

## 風土性と衣食住



## ● 相関的な図と地

パルマはイタリア北中部、ミラノとボローニャの中間に位置する。ポー川の流域で、イタリアで最も平たい地域である。街の中心を南北にポー川支流のパルマ川が流れ、その景観は河畔に水草が生え、しっとりとして穏やかである。

街の建築的な中心はドゥオーモとその隣の洗礼堂である。この広場は、バールや商店もなく静かで、八角形の洗礼堂はドゥオーモのファサードよりも高く、その薄桃色の石肌が美しい。どちらもロマネスクからゴシックにかけての様式をもち、中世のたたずまいを現在に伝えている\*1。

米国の建築史家、コーリン・ロウとフレッド・コッターは共著『コラージュ・シティ』のなかで、都市の図と地を論じ、ル・コルビュジエの構想した近代都市と、ヨーロッパの伝統的都市を比較する際に、パルマの街を引き合いに出している\*2。ここでパルマが選ばれている理由は、おそらくそれが特別なものだからではなく、比較対象と同じく

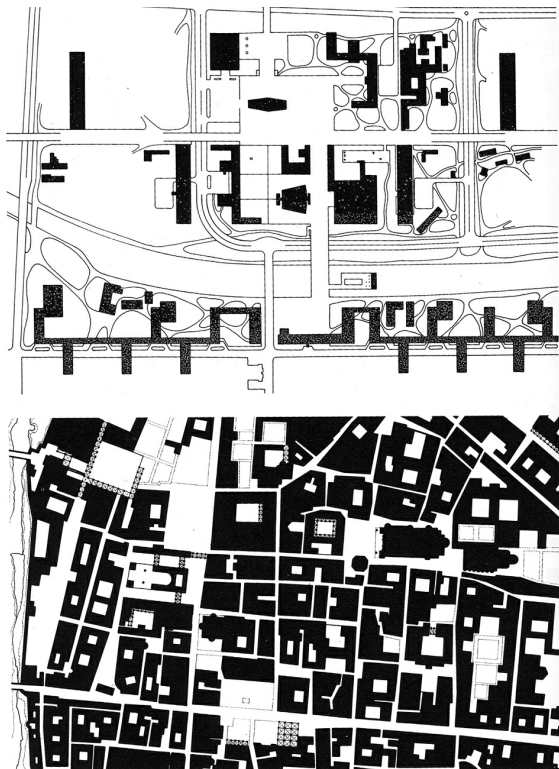


図1 上：ル・コルビュジエ、サン・ディエ計画（文献①）

下：パルマ、中央やや右の八角形が洗礼堂、北東にドゥオーモ

平たい地形で、最も典型的なイタリア、ひいてはヨーロッパの都市空間を示しているからである。これを見ると、伝統的都市と近代都市との違いは一目瞭然である。前者では図と地の関係が相関的であるのに対し、後者では図は明らかに建物であり、地はその残余でしかない。どちらが都市を歩く人に対して親密であるかは明瞭であろう。

## ● 風土がつくる食品

全世界にパルマを知らしめているのは、チーズと生ハムの名としてであろう。粉チーズをパルメザンチーズという\*3。これはパルミジャーノ・レッジャーノというチーズがすりおろしチーズの代名詞となっているからである。パルミジャーノはイタリア随一のチーズで、総生産の14%を占めている\*4。一方、プロシュット・ディ・パルマ（パルマ産生ハム）といえば、気の利いたイタリア料理店ならば前菜の定番である。

チーズと生ハム。これらの名産地としてなぜパルマが君臨するのか。その理由は自然に帰するが、正確には自然を利用する知恵による。チーズと生ハムはどちらも発酵・熟成してできる食品である。原材料にその土地のものが用いられるばかりでなく、時間のなかでその土地の風土にさらされ、風土によってつくられていくものである。すなわち、温度、湿度とそれを管理する技術が食品のよしあしを決めるのであり、だからこそこれらの食品が、



図2 パルマの街 奥に洗礼堂とドゥオーモの鐘楼

\*1 ポー川流域の地方都市には、モデナの大聖堂やボローニャの都市回廊など、ロマネスク期からゴシック期の傑作が多くある。

\*2 文献①p.105

\*3 パルメザンはフランス語。これがパルマ産であるということとは違う。

\*4 文献②p.153

\*5 文献②p.156

\*6 文献②p.201

\*7 京都の漬物や江戸の佃煮を想起していただきたい。

\*8 例えば、パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ組合の基準では、製造は午前中に限る、化学的な添加物・着色料は用いない、添加物は微量のレンネットと塩、チーズ・ドクターによる打診を受ける、などを定めている。プロシュットのDOCでは、豚はエミリア=ロマーニャ州またはポー川に隣接するロンバルディア、ヴェネト、ピエモンテのいずれかほかの場所ではなくパルマ産でなければならない理由となるのだ。

しかもパルマの風土とチーズと生ハムの間にはダイレクトな関係があった。かつて、近代化以前の様子は次のようであったという。パルミジャーノは、仔牛を産んだあと搾乳期にある雌牛が、生の牧草を食べる温暖な候にだけつくられた<sup>\*5</sup>。もちろん牛は地元種で、牛乳は長熟に適した組成をもっている。さらに飼料は地面に生えているか、干し草であるから当然地場のものである。そして、チーズをつくと副産物としてホウエイ（乳しょう）ができる。これを子豚に食べさせると、肉質が密で、熟成中に型がくずれにくい、生ハムに最適の原料ができるというわけである<sup>\*6</sup>。冷蔵庫のない時代、保存食をつくる技術は都市の生命線であった。そして保存食のおいしさは、土地の人々が風土を熟知している証左であって、都市の歴史と格を示している<sup>\*7</sup>。

一般にイタリアの有名な食品はワインをはじめとして、DOC（原産地呼称規制）が設けられている。ここでは原産地の地理的範囲を定めるばかりでなく、原料、製法などを規制している。また、それぞれの組合が独自の規格を定めている。パルミジャーノもプロシュットも、あきれるほどに厳格な規制のもとにつくられている<sup>\*8</sup>。パルマ産のブランドは、このようにして守られ、作りあげられたものなのである。



図3 ドゥオーモ前広場 正面に洗礼堂、左のドゥオーモはファサードを修復中

の州で生まれ育ち屠殺された1歳ものでなければならない、と定めている。（文献②p.153,201）

#### ●参考文献

①コーリン・ロウ、フレッド・コッター『コラージュ・シティ』鹿島出版会,19

②バートン・アンダーソン、塚原正章・合田泰子訳『イタリア 味の原点を求めて』白水社,1997

③相田武文、土屋和男『都市デザインの系譜』鹿島出版会,1996

④『イタリア旅行協会公式ガイド2 ヴェネツィア/イタリア北東部』NTT出版,1995

#### ●環境としきたり

長々とチーズと生ハムのことを書いたのは、これが伝統的な建築のあり方、さらに景観の形成とよく似ているところがあるからだ。自然の風土から材料ができ、かたちがつくられ、その場所固有の時間のなかで完成されていくこと。そして、景観を形成する要素間には風土に基づいた密接な関係があること。また、一定の状態を維持し守るためには規制が必要であること。これらは食品と建築に共通して言えることである。

衣食住とはよく言ったものである。どれもきわめて強く環境・場所に関わり、どれも文化的・歴史的に強いしきたりがある。衣服や食文化を参考に住まいを考えてみると、衣では身体性や気候への対応において、食では産地や材料や保存を管理することにおいて、住との共通性がある。さらに衣も食も住も、それらを共同体がともに作り、しきたりを共有することによって共同体を確認してきた。これらの環境としきたりが一体になったものが風土性である。

近代以前、人間は風土性に基づいて衣食住をつくってきた。しかし、近代以後、衣食住のすべてに工業化が進むとともに、これに矛盾が生じてきた。実はパルマ周辺はイタリア全土でも最も農業と食品生産が工業化した地方である。そのためパルマ産といえども、かつてのような完全な地元産は不可能になりつつあるようだ。パルミジャーノやプロシュットの厳格な規制の一方には、こうした近代化があるのである。

現在、先進国ではどこでも、住宅を地場のものだけで建てることはほとんど不可能に近いし、できたとしても非現実的な費用と手間がかかることは明らかである。建築にたずさわる者が認識すべきは、こうした現実を受け入れ、かつ享受しつつも、地域的な風土性をどのように建築に反映させることができるかを考え、また、その場所に長く建ち続けていくには、何が必要で何を守らなければならないかを考えることであろう。